MS23F301T**
MS23F302T**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

Planet First 100 % Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

SAMSUNG

DEUTSCH

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

 Warnung; Brandgefahr

 Warnung; Heiße Oberfläche

 Warnung; Strom

 Warnung; explosives Material

 NICHT ausführen.

 NICHT berühren.

 NICHT demontieren.

 Befolgen Sie die Anweisungen genau.

 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

 Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.

 Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

 Hinweise

 Wichtig

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchtem Tuch usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.

Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.

- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- Wenn das Mikrowellengerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

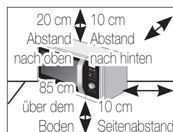
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
  Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.
- Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

DEUTSCH

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.



1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellengeräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

REINIGEN DES GERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe
  (Nur Modell mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

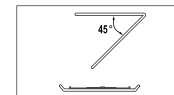
☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 ° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann.
(Modell mit klappbarem Heizelement).

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellenofens sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Mikrowellengerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- Verformtes oder verbogenes Gehäuse

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Mikrowellengerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
- Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum

Wenn Sie das Mikrowellengerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

DEUTSCH

Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Mikrowellengeräts auswirken.

- Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.
- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

WARNUNG				
Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		

Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellengerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellengerät entweicht. Zudem kann sich das Mikrowellengerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen.			✓	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellengeräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellengeräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“)	✓		✓	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellengeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Mikrowellengerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellengeräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellengeräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Bedienfelder, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Mikrowellengerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

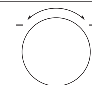
INHALT

KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln

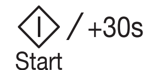
1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät. Stellen Sie die Leistungsstufe durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Mikrowelle** () ein.

2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏻).

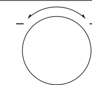
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt 4 Mal ein Signalton.



Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln

1. Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel in das Gerät. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für das **Auftauprogramm** () die aufzutauenden Nahrungsmittel aus.

2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** das Gewicht ein.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏻).

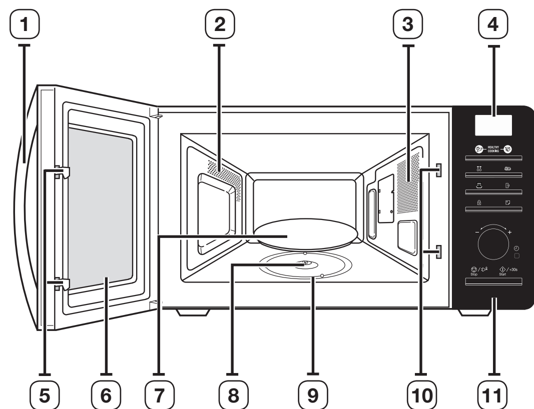


Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.

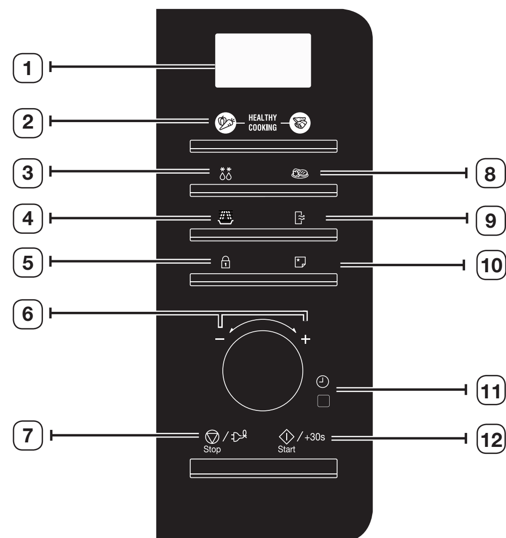


GERÄT



1. GRIFF DER GERÄTETÜR
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. BELEUCHTUNG
4. DISPLAY
5. TÜRRIEGEL
6. GERÄTETÜR
7. DREHTELLER
8. DREHAUFSATZ
9. DREHRING
10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
11. BEDIENFELD

BEDIENFELD



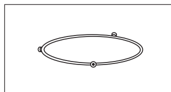
1. DISPLAY
2. GESUNDES GAREN
3. AUFTAUPROGRAMM
4. MIKROWELLE
5. KINDERSICHERUNG
6. DREHRAD (GEWICHT/PORTIONSGRÖßE/ GARZEIT)
7. STOPP/ÖKO
8. AUTOMATIKPROGRAMM
9. GERUCHSBESEITIGUNG
10. SPEICHERN
11. UHRZEIT
12. START/+30s

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

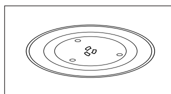
1. **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



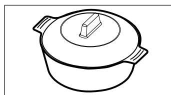
2. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



3. **Dampfgarer**: Siehe Seite 19 bis 21. (Nur Modelle MS23F301TF* und MS23F302TF*)

   Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.



Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display. Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

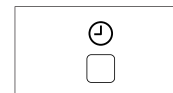
Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

1. **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...**

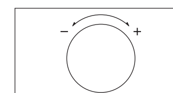
   24-Stunden-Notation

   12-Stunden-Notation

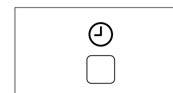
   Drücken Sie ein- bzw. zweimal die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



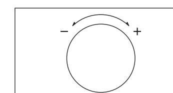
2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Stunden ein.



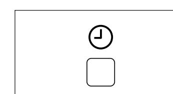
3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Minuten ein.



5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



DEUTSCH

DEUTSCH

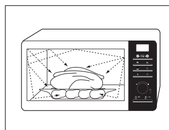
SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz und Farbe nicht ändern.

Mikrowellen können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Garprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

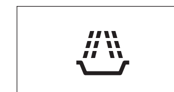
Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

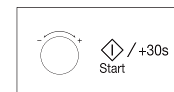
Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste für **Mikrowelle** ().



Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt:

2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein, und drücken Sie die Taste **Start/+30s** ().



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

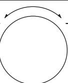
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Legen Sie zuerst die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste für **Mikrowelle** ().



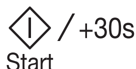
Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt:
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch erneutes und ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **Mikrowelle** () aus, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.

2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad die gewünschte Garzeit ein.**



Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.

3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ().



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s**. Das Gerät wird sofort gestartet.

LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Ausgangsleistung
HOCH	800 W
MITTELHOCH	600 W
MITTEL	450 W
MITTEL REDUZIERT	300 W
AUFTAUEN ()	180 W
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W

Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit dementsprechend verringert werden.

Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

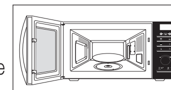
Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s** drücken.
Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **+30s**.



BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen,



1) Öffnen Sie die Gerätetür.
Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste , um den Garvorgang fortzusetzen.

2) Drücken Sie die Taste **Stop (Stopp)** ().
Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste .

2. Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drücken Sie die Taste **Stop (Stopp)** ().



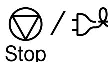
Ergebnis: Der Garvorgang wird abgebrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stop (Stopp)** ().

Vor dem Beginn des Garvorgangs kann jede Einstellung aufgehoben werden, indem Sie einfach die Taste **Stop (Stopp)** () drücken.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, wechselt es in den Standby-Modus und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

- Drücken Sie die Taste **Energiesparen** ( ).
  Ergebnis: Das Display wird ausgeschaltet.
- Zum Deaktivieren des Energiesparmodus öffnen Sie die Gerätetür. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit. Sie können das Gerät nun verwenden.



GERUCHSBESEITIGUNG

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum.

Drücken Sie nach dem Reinigen die Taste für die **Geruchsbeseitigung** ( ). Wenn die Geruchsbeseitigung abgeschlossen ist, erklingt viermal ein Signalton.



Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt. Dieser Zeitraum wird durch Drücken der Taste **+30s** jeweils um 30 Sekunden verlängert.

Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung liegt bei 15 Minuten.

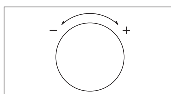
AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Die Automatikprogramme für gesundes Garen können mit sechzehn vorprogrammierten Garzeiten verwendet werden. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Portionsgröße durch Drehen am **Drehrad** einstellen.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **gesundes Garen** (( ) oder ( )) **die Art der zuzubereitenden Lebensmittel aus.**



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad die Portionsgröße ein**. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ( ).
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN (GEMÜSE UND GETREIDE)

Die folgende Tabelle enthält 10 Automatikprogramme für das gesunde Garen von Gemüse oder Getreide. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. In den Programmen 1 bis 10 werden die Lebensmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet.

Nummer	Lebensmittel	Portions-größe (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
1	Brokkoli	250 500	1 - 2	Brokkoli waschen und putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 500 g 60-75 ml (4-5 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.
2	Möhren	250	1 - 2	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.

Nummer	Lebensmittel	Portions-größe (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
3	Grüne Bohnen	250	1 - 2	Die grünen Bohnen putzen und waschen. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.
4	Spinat	150	1 - 2	Den Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren.
5	Maiskolben	250 (1 Stk.)	1 - 2	Die Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen.
6	Geschälte Kartoffeln	250 500	2 - 3	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 45 - 60 ml (3 - 4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen.
7	Brauner Reis (Parboiled)	125	5 - 10	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.
8	Vollkorn-Makkaroni	125	1	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen.
9	Quinoa	125	1 - 3	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.
10	Bulgur	125	2 - 5	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen.

VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN (GEFLÜGEL UND FISCH)

In der folgenden Tabelle werden die 6 Automatikprogramme für gesundes Garen von Geflügel und Fisch mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 bis 6 werden die Lebensmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet.

Nummer	Lebensmittel	Portions-größe (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
1	Hähnchenbrust	300 (2 Stk.)	2	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Auf den Drehteller stellen.
2	Truthahnbrust	300 (2 Stk.)	2	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Auf den Drehteller stellen.
3	Frisches Fischfilet	300 (2 Stk.)	1 - 2	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Auf den Drehteller stellen.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
4	Frisches Lachsfilet	300 (2 Stk.)	1 - 2	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Auf den Drehteller stellen.
5	Frische Garnelen	250	1 - 2	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Auf den Drehteller stellen.
6	Frische Forelle	200 (1 Fisch)	2	2 frische Fische im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft, Salz und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Folie anstechen. Auf den Drehteller stellen.

AUFTAUPROGRAMME

Mit der automatischen Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.

Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

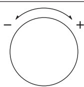
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Legen Sie zuerst die gefrorenen Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für das **Auftauprogramm** (⁂) die aufzutauenden Lebensmittel aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** das Gewicht ein. Sie können ein Gewicht von maximal 1500 g einstellen.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇).



Ergebnis:

- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
- Drücken Sie erneut die Taste (◇), um den Auftauvorgang abzuschließen.

Nahrungsmittel können auch mit manuellen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion für Erhitzen/Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W aus.
Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen" auf Seite 15.

VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.
Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen Keramikteller.

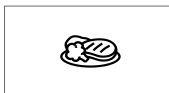
Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
Fleisch	200 - 1500	15 - 60	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Die Nahrungsmittel auf dem Teller bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Fleisch wie Steaks, Schnitzel, Hackfleisch, Hähnchenteile, ganze Hähnchen oder Fischfilets geeignet.
Geflügel			
Fisch			

Wenn Sie die Nahrungsmittel manuell auftauen möchten, stellen Sie die Funktion für manuelles Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W ein. Weitere Informationen zum manuellen Auftauen und den Auftauzeiten finden Sie auf Seite 27 bis 28.

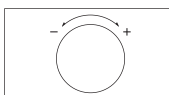
AUTOMATIKPROGRAMME FÜR ERHITZEN UND AUFWÄRMEN

Die Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen können mit zwei vorprogrammierten Garzeiten verwendet werden. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am Drehrad können Sie die Anzahl der Portionen angeben. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für das **Automatikprogramm** () die Art der zu erhitzenden Lebensmittel aus.



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad die Portionsgröße ein.** (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).



3. Drücken Sie die Taste .



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR ERHITZEN UND AUFWÄRMEN

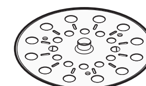
In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

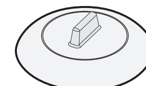
Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe (g)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlungen
1. Gekühlte Fertiggerichte	300 - 350 400 - 450	2 - 3	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2. Gekühlte vegetarische Gerichte	300 - 350 400 - 450	2 - 3	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse).

HINWEISE ZUM SCHNELLEN DAMPFGAREN (NUR MODELLE MS23F301TF* UND MS23F302TF*)

Der Dampfgarer bereitet Nahrungsmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für eine schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt.
Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., während die Nährwerte erhalten bleiben.
Das Dampfgarer-Set für die Mikrowelle besteht aus 3 Teilen:


Dämpfschüssel


Dämpfeinsatz


Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 140 °C stand.
Sie können zum Einfrieren von Nahrungsmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN:

Verwenden Sie den Dampfgarer nicht:

- um Nahrungsmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
- in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder einer Herdplatte.

Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser ab.

Die entsprechenden Garzeiten finden Sie auf den Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

PFLEGE:

- Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine waschen.
- Wenn Sie ihn von Hand waschen, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads.
- Einige Nahrungsmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

AUFTAUEN:

Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Nahrungsmittel.

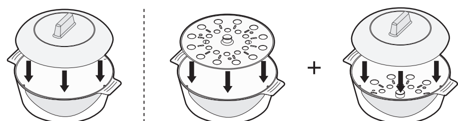
ZUBEREITUNG:

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufen	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 g (1 - 2 Stk.)	800 W	5 - 6	1 - 2	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Abgedeckt garen.				
Frisches Gemüse	300 g	800 W	4 - 5	1 - 2	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.				
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen ruhen lassen und gut umrühren.				

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufen	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Zubehör
Reis	250 g	800 W	15 - 18	5 - 10	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Den weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten).				
Backkartoffeln	500 g	800 W	7 - 8	2 - 3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Kartoffel wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.				
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5 - 6	1 - 2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				
Suppe (gekühlt)	400 g	800 W	3 - 4	1 - 2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung In die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				
Tiefgefrorene Suppe	400 g	800 W	8 - 10	2 - 3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600 W	1 - 2	2 - 3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Abgedeckt garen.				

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufen	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Zubehör
Obstkompott	250 g	800 W	3 - 4	2 - 3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1 - 2 EL Wasser und 1 - 2 EL Zucker hinzugeben. Abgedeckt garen.				

Umgang mit dem Dampfgarer



Dämpfschüssel + Deckel   Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel

SICHERHEITSHINWEISE:

- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da der entweichende Dampf sehr heiß sein kann.
- Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

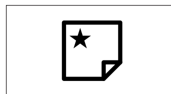
SPEICHERFUNKTION

Wenn Sie häufig die gleichen Gerichte zubereiten oder aufwärmen, können Sie die Zubereitungszeiten und Leistungsstufen speichern, damit Sie sie nicht jedes Mal neu einstellen müssen.
Sie können zwei verschiedene Einstellungen speichern.

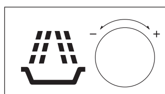
Speichern der Einstellungen

1. Zum Speichern der — **Drücken Sie die Taste (☆)...**

ersten Einstellung — einmal (P1 wird angezeigt)
zweiten Einstellung — zweimal (P2 wird angezeigt)



2. Stellen Sie wie üblich das Garprogramm ein (Garzeit und Leistungsstufe). Schlagen Sie bei Bedarf im entsprechenden Abschnitt des Handbuchs nach.



3. Drücken Sie die Taste ◇.

Ergebnis: Die Einstellungen sind nun im Speicher des Mikrowellengeräts erfasst.

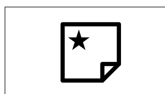


VERWENDEN DER SPEICHERFUNKTION

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Zum Auswählen der — **Drücken Sie die Taste (☆)...**

ersten Einstellung — einmal (P1 wird angezeigt)
zweiten Einstellung — zweimal (P2 wird angezeigt)



2. Drücken Sie die Taste ◇.

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden wunschgemäß zubereitet.

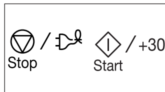


AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

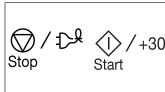
1. Drücken Sie gleichzeitig die Taste (▽) und (◇).

Ergebnis:
- Im Display wird Folgendes angezeigt:
  OFF
- Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton.



2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Taste (▽) und (◇).

Ergebnis:
- Im Display wird Folgendes angezeigt:
  On
- Die Signaltöne sind wieder aktiviert.



DEUTSCH

DEUTSCH

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.



1. Halten Sie die Taste (🔒) eine Sekunde lang gedrückt

   Ergebnis:
   - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
   - Im Display wird „L" angezeigt.





2. Um die Sperre des Geräts wieder aufzuheben, halten Sie die Taste (🔒) eine Sekunde lang gedrückt.

   Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.
In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen** ✓✗ **: Mit Vorsicht** ✗ **: Nicht sicher**

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	4½ - 5½	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600	9 - 10	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	8 - 9	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	8 - 9	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen.
Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

Nudeln: Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen.
Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250	800	16 - 17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250	800	21 - 22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17 - 18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800	18 - 19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	800	11 - 12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 - 45 ml (2 - 3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (800 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4 - 4½ 7 - 7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250	5½ - 6½	3	60 - 75 ml (4 - 5 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250	4½ - 5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	5 - 5½ 8½ - 9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250	3½ - 4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250	3½ - 4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	4½ - 5	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1½ - 2 3 - 3½	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	5½ - 6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Paprika	250	4½ - 5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7½ - 8½	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5 - 5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800	1 - 1½ 1½ - 2	1 - 2	In eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.

DEUTSCH

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Suppe (gekühlt)	250 g	800	3 - 3½	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600	5½ - 6½	2 - 3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	4½ - 5½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	5 - 6	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600	5½ - 6½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!
Die Babynahrung vor dem Füttern 2 - 3 Minuten ruhen lassen. Rühren Sie noch einmal um und kontrollieren Sie die Temperatur.
Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30 und 40 °C.
BABYMILCH: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor der Ruhezeit und danach noch einmal schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur für Babymilch beträgt ca. 37 °C.
HINWEIS: Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung (W)	Dauer	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30 Sek.	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung (W)	Dauer	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20 Sek.	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300	30 - 40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2 - 3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6½ - 7½ 10 - 12	5 - 25	Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Schweinesteaks	250 g	7½ - 8½		

DEUTSCH

DEUTSCH

Lebensmittel	Portionsgröße	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14½ - 15½	15 - 40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	900 g	28 - 30		
Fisch				
Fischfilets	250 g (2 Stk.)	6 - 7	5 - 15	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
	400 g (4 Stk.)	12 - 13		
Obst				
Beeren	250 g	6 - 7	5 - 10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (jeweils ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	½ - 1 2 - 2½	5 - 20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Toast/Sandwich	250 g	4½ - 5		
Mischbrot (Weizen- und Roggenmehl)	500 g	8 - 10		

KOCHTIPPS

BUTTER ZERLASSEN
50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN
100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN
20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
1 Minute lang bei 300 W erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 800 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste ⟐ wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und/oder die Taste (⟐) gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

FEHLERMELDUNG

Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes:

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	MS23F301T**, MS23F302T**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle	 1150 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 12 kg



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-04182W